

PATATE SAUTEES

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di patate
- 50 g di burro
- pepe
- sale
- prezzemolo tritato

Lessare le patate in acqua salata, scolarle e sbucciarle.
Farle raffreddare e tagliarle a fette.
Sciogliere il burro in una padella e versarvi le patate.
Farle soffriggere a fuoco medio, salare e pepare.
Servirle spolverizzate di prezzemolo tritato.